

Socni coko kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit

- **400 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **400 g** šecera u prahu
- **50 g** kakaoa
- **2 dl** ceđenog soka od narandže
- **2** rendane kore narandže
- **2 dl** koka kole ili pepsija
- **2,5 dl** ulja
- **2** vanilin šecera
- **6** jaja

Premaz

- **100 g** džema od kajsija

Čokoladni glazura

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **4-5** kašika ulja
- **5-6** kašika pepsija

Priprema

Umutimo jaja, pa mešajuci dodamo šećer, vanilin šećer, pepsi, sok od narandže, ulje.

Na kraju dodamo brašno, kakao i prašak za pecivo.

Kalup za kuglof (precnika 28 cm) namažemo mastom i pospemo brašnom, smesu ulijemo u kalup, ali ostavimo oko 2 cm od ivice, jer ce kolac narasti, i u zagrejanj rerni na 180 stepeni pecemo oko 45 minuta.

Kada je kuglof gotov, ostavimo u kalupu oko 10 minuta pa ga izvadimo.

Premažemo kuglof pekmezom. Ako se upije pekmez, postupak možemo još jednom ponoviti, bice mnogo socniji.

U odgovarajucoj ciniji zagrejati ulje, pa dodati cokoladu i kolu, pa mešajuci napraviti glazuru. Ohla?en kuglof premazati cokoladom. Kada se stegne cokolada, možemo poslužiti socni kolac.

Savet

Za manji kalup, od pre?nika 25 cm dovoljno je 2?3 sastojaka. Ili ako napraimo celu dozu, od viška možemo ispe?i oko 10 mafina.